

Blender ręczny

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SHB 5501CH

Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Minimalnie w czasie trwania roszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

PL-1

SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS URZĄDZENIA.....	6
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	7
CEL ZASTOSOWANIA URZĄDZENIA	7
MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA	8
OBSŁUGA URZĄDZENIA	9
SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI.....	10
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	11
MAGAZYNOWANIE.....	11
DANE TECHNICZNE.....	11
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM.....	12
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	12

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Z tego urządzenia nie wolno korzystać dzieciom ani nie wolno się im nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania domowego i służy do mieszania, siekania, strugania i ubijania żywności. Nie stosuj go do przeróbki zbyt twardych surowców, jakimi są np. ziarnka kawy, kakao, kostki lodu, gałek muszkatowych itp.
- Nie korzystaj z urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz. Urządzenia nie wolno używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.



Ostrzeżenie:

Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

- Nie odkładaj urządzenia na płytę elektryczną lub gazową ani nie kładź go w pobliżu nich, na skraju płyty roboczej ani na niestabilnym podłożu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.

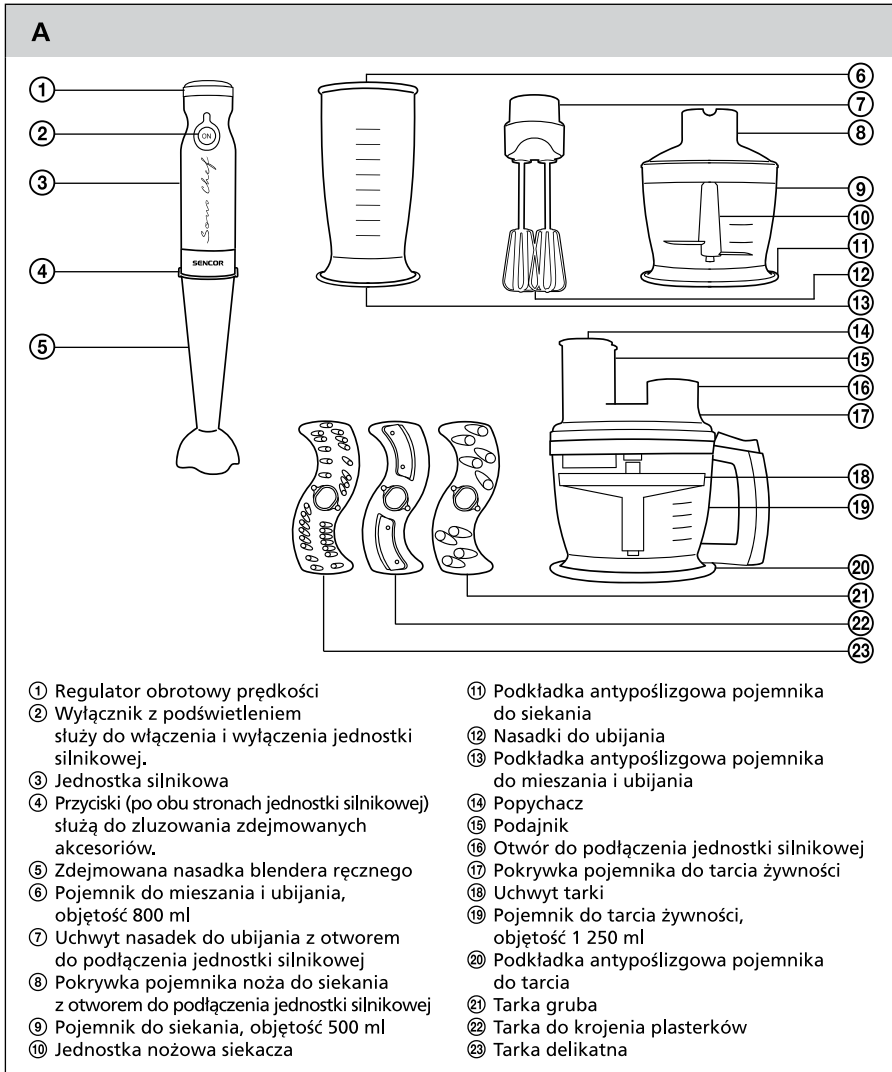
- Używaj urządzenia wyłącznie razem z oryginalnymi akcesoriami dostarczanymi razem z nim.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie.
- Podczas pracy nie dotykaj wirujących części, które są w ruchu. W przeciwnym wypadku może dojść do skaleczenia.
- Podczas manipulacji z gorącymi płynami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozprysnięcie gorących płynów może prowadzić do poparzeń. Z powodu podwyższonego bezpieczeństwa pozostaw gorące płyny i żywność przed mieszaniem wystygnać przynajmniej do temperatury 45 °C.
- Do przeciskania surowców podajnikiem zawsze korzystaj z dostarczonego popychacza. Nigdy nie stosuj rąk ani innych przedmiotów.
- Czas pracy urządzenia to 1 minuta. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw go przynajmniej przez 3 – 5 minut wystygnać. Jeżeli stosujesz urządzenie do mieszania lepkich lub twardszych surowców, przerwij pracę już po upływie 30 sekund.
- Urządzenia nie włączaj bez obciążenia. Niepoprawne korzystanie z urządzenia może w negatywny sposób wpływać na jego trwałość.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane i przed montażem, demontażem, czyszczeniem oraz przed jego przemieszczaniem.
- Zanim zdemontujesz urządzenie na poszczególne części, upewnij się, że jednostka silnikowa jest wyłączona od gniazdka sieciowego i zatrzymały się elementy obrotowe.

- Podczas manipulacji z tarkami, jednostką nożową blendera ręcznego albo blendera, i to przede wszystkim podczas wyjmowania tarek albo jednostki nożowej, podczas wypróżniania pojemnika i w czasie czyszczenia, bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze.
- Jednostki silnikowej ani jej przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy oraz nie myj jej pod ciekącą wodą.
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu sieciowego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią. Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za przewód sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu sieciowego lub gniazdka. Przewód sieciowy gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Z urządzenia nie korzystaj, jeżeli nie działa poprawnie albo widoczne są znaki jakiegokolwiek uszkodzenia.
- By uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nie naprawiaj ani nie przerabiaj sam urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

Blender ręczny

SHB 5501CH

OPIS URZĄDZENIA



Uwaga:

Częścią akcesoriów jest uchwyt do mocowania na ścianie, na którym możesz urządzenie podwiesić. Montaż uchwytu wymaga zastosowania 2 śrub i kołków rozporowych, które nie są częścią akcesoriów.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wymij urządzenie i jego wyposażenie z materiału opakowaniowego.
2. Wszystkie zdejmowane akcesoria, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw je swobodnie wyschnąć albo wytrzyj je do sucha delikatną ścierką. Części A⑦, A⑧ i A⑰, które wyposażone są w system przełożeń, czyść wyłącznie zwilżoną szmatką. Zatrzaszcz się o to, by do tych części nie przedostała się woda. Podczas czyszczenia nasadki blendera ręcznego ⑤ nie zanurzaj w wodzie górnego końca, który podłącza się do jednostki silnikowej A③.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia tarek A⑳–㉓ i jednostki nożowej blendera ręcznego A⑤ i blendera do siekania A⑩ bądź ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrze.

CEL ZASTOSOWANIA URZĄDZENIA

Blender ręczny

- Nadaje się do mieszania miękkich surowców i płynów. Stosowany jest przede wszystkim do przygotowania odżywek dziecięcych, różnego rodzaju koktajli, sosów, past itp.

Blender

- Nadaje się do siekania żywności takiej jak mięso, półtwardy lub twarde ser, owoce i warzywa w surowym stanie, orzechy ziarna itp. Nie próbuj przerabiać zbyt twardych surowców, jakimi są kostki lodu, ziarenka kawy, gałki muszkatowe, kakao itp.

Mikser ręczny

- Po zamocowaniu uchwytu A⑦ z nasadkami do ubijania A⑱ do jednostki silnikowej A③ można korzystać z urządzenia jak z miksera ręcznego. Mikser ręczny nadaje się do przygotowania lekkich tartych ciast lub do ubijania bitej śmietany, białek jaj i kremów. Nie stosuj go do mieszania gęstych ciast.

Tarka

- Służy do tarcia owoców i warzyw w surowym stanie, twardego sera, czekolady, twardego pieczywa itp.

MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu urządzenia upewnij się, że jednostka silnikowa A③ jest wyłączona i odłączona od gniazdka napięcia el. i że części obrotowe nie poruszają się. Części, które mocowane są do jednostki silnikowej A③, muszą być odpowiednio wysuszone.

Blender ręczny

1. Nasadkę blendera ręcznego A⑤ przymocuj od dołu do jednostki silnikowej A③. Połączenie obydwu części sygnalizowane jest charakterystycznym zatrzaśnięciem.
2. Surowce mieszaj w pojemniku A⑥ albo innym odpowiednim pojemniku, który przeznaczony jest do kontaktu z żywnością. Podkładka antypoślizgowa A⑬ służy jednocześnie jako pokrywka pojemnika A⑥, kiedy chcesz wykorzystać go do krótkotrwałego przechowywania żywności.
3. Podczas demontażu wciśnij i przytrzymaj przyciski A④ i jednocześnie zdejmij nasadkę blendera ręcznego A⑤ z jednostki silnikowej A③.

Blender

1. Pojemnik A⑨ umieść na podkładce antypoślizgowej A⑪, a na środkowy kołek na dnie pojemnika A⑨ załóż jednostkę nożową A⑩.
2. Pojemnik A⑨ przekryj pokrywką A⑧ i jednocześnie dopilnuj tego, by wałek jednostki nożowej A⑩ wpadł do części środkowej pokrywy A⑧ by i zamki zabezpieczające po stronach pokrywy A⑧ wpadły do systemu zabezpieczającego pojemnika A⑨. Przekręcaj pokrywkę A⑧ w kierunku wskazówek zegara aż do oporu. W ten sposób dojdzie do zabezpieczenia, które sygnalizowane jest charakterystycznym zatrzaśnięciem.
3. Jednostkę silnikową A③ umieść w otworze pokrywy A⑧ i lekko wciśnij ją w dół, dopóki nie usłyszysz zatrzaśnięcia. Teraz blender jest zmontowany.
4. Podczas demontażu wciśnij i przytrzymaj przyciski A④ i jednocześnie zdejmij jednostkę silnikową A③ z pokrywy A⑧. Następnie kontynuuj w odwrotnej kolejności niż podczas montażu blendera.

Mikser ręczny

1. Do uchwytu A⑦ wsuń nasadki do ubijania A⑫, dopóki nie dojdzie do ich zatrzaśnięcia. Przed zastosowaniem należy zawsze się upewnić, iż nasadki do ubijania A⑫ są poprawnie przymocowane.
2. Uchwyt A⑦ z nasadką do ubijania A⑫ załóż od dołu na jednostce silnikowej A③. Przymocowanie sygnalizowane jest zatrzaśnięciem.
3. Surowce ubijaj w pojemniku A⑥ albo innym odpowiednim pojemniku, który przeznaczony jest do kontaktu z żywnością. Podkładka antypoślizgowa A⑬ służy jednocześnie jako pokrywka pojemnika A⑥, kiedy chcesz wykorzystać go do krótkotrwałego przechowywania żywności.
4. Podczas demontażu wciśnij i przytrzymaj przyciski A④ i jednocześnie zdejmij uchwyt A⑦ z nasadkami do ubijania A⑫ z jednostki silnikowej A③. Następnie kontynuuj w odwrotnej kolejności niż podczas montażu miksera ręcznego.

Tarka

1. Tarkę A⑲, A⑳ albo A㉓ włóż ostrzem do góry do uchwytu A⑩ i lekko wciśnij ją w dół, dopóki nie zabrzmi zatrzaśnięcie i tarka wpadnie do uchwytu A⑩. Wałek uchwytu A⑩ załóż na kołku środkowym na dnie pojemnika A⑩.
2. Pojemnik A⑩ przekryj pokrywką A⑰, i jednocześnie zadbaj o to, by i zamki zabezpieczające po stronach pokrywy A⑰ wpadły do systemu zabezpieczającego pojemnika A⑩. Odbezpiecz bezpiecznik, który umieszczony jest na uchwycie pojemnika A⑩ i pokrywką A⑰ przekręć w kierunku wskazówek zegara aż do oporu. Zluzuj bezpiecznik. W ten sposób dojdzie do zabezpieczenia pokrywy A⑰. Pojemnik A⑩ umieść na podkładce antypoślizgowej A⑬.
3. Jednostkę silnikową A③ umieść w otworze A⑱ i lekko wciśnij ją w dół, dopóki nie usłyszysz zatrzaśnięcia. W podajniku A⑱ umieść popychacz A⑱. Teraz tarka jest zmontowana.
4. Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności. Do zdjęcia jednostki silnikowej A③ trzeba najpierw wcisnąć i przytrzymać przyciski A④. W ten sposób dojdzie zluźnienia nasadki i jednostkę silnikową A③ można wyjąć z otworu A⑱. Przed wyjęciem tarki A⑲, A⑳ albo A㉓ z uchwytu A⑩ najpierw zluzuj ją lekkim wciśnięciem zapadki od dołu tarki.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Wybierz typ akcesoriów, z których chcesz korzystać i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia.



Ostrzeżenie:

Podczas montażu blendera włóż surowce do pojemnika A⑨ dopiero po umieszczeniu jednostki nożowej A⑩ na kołku środkowym na dnie pojemnika A⑨. Pojemnik A⑨ nie napełniaj powyżej ryski maksimum.

2. Jednostkę silnikową A③ podłącz do gniazdka sieciowego. Po podłączeniu do gniazdka podświetli się wyłącznik A②. Regulatorem prędkości A① ustaw wymagany stopień prędkości. Przekręcaniem regulatora A① w kierunku wskazówek zegara zwiększasz prędkość, przekręcaniem w odwrotnym kierunku zmniejszasz prędkość.
3. Kiedy tylko ustawiona jest wymagana prędkość, możesz uruchomić urządzenie wciśnięciem wyłącznika A②. Prędkości nie ustawiaj podczas pracy urządzenia. Dopóki wyłącznik A② będzie wciśnięty, urządzenie będzie pracowało. Po zluźnieniu wyłącznika A② urządzenie wyłączy się. Jednostkę nożową nasadki blendera ręcznego A⑤ / nasadki do ubijania A② utrzymuj zanurzone, dopóki urządzenie jest uruchomione, by nie doszło do rozprysnięcia surowców. Rozprysnięciu surowców możesz zapobiegać również w taki sposób, że nie będziesz przepelniał pojemnika, w którym przerabiasz surowce. Podczas korzystania z siekacza i blendera ręcznego zalecamy przerabiać surowce krótkim wciskaniem impulsowym, w ten sposób zabraniasz nadmiernemu rozdrobieniu surowców i osiągnięciu maksymalnych wyników. Podczas stosowania tarki wkładaj stopniowo surowce do podajnika A⑧ po włączeniu jednostki silnikowej A③ i popychaczem A④ powoli je wciskaj. Do wciskania surowców nigdy nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Regularnie sprawdzaj, czy pojemnik A⑨ nie jest przepelniony.



Ostrzeżenie:

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy niniejszego urządzenia wynosi 1 minutę. Potem przez 3 do 5 minut pozostaw go ostygnąć. Jeżeli stosujesz urządzenie do mieszania lepkich lub twardszych surowców, przerwij pracę już po upływie 30 sekund.

4. Po zakończeniu stosowania wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego. Upewnij się, że części obrotowe przestały się obracać i urządzenie zdemontuj na poszczególne części. Wszystkie zastosowane części następnie wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Blender ręczny

Ingredience	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Odżywki dziecięce	300 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Pasty	200 g	Średnia do maksymalnej	30 s
Owoce i warzywa (gotowane)	200 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Sosy	500 ml	Średnia do maksymalnej	45 s
Koktajle	500 ml	Średnia do maksymalnej	30 s

Blender

Ingredience	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Mięso	150 g	Średnia do maksymalnej	30 s
Owoce i warzywa (surowe)	100 g	Średnia do maksymalnej	15 s
Twarde i półtwarde sery	100 g	Maksymalna	15 s
Twarde pieczywo do bułki tartej	50 g	Średnia do maksymalnej	20 s
Orzechy pozbawione skorupki	50 g	Maksymalna	15 s
Zioła	25 g	Średnia	10 s

- Większe sztuki żywności najpierw pokrój na 2cm kawałki i dopiero potem przerabiaj je w blenderze. Warzywa, jak np. cebula, wystarczy pokroić na ćwiartki.

Mikser ręczny

Ingredience	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Białka jaj	4 szt.	Maksymalna	60 s
Śmietana do ubijania	200 ml	Maksymalna	60 s
Lekkie ciasta	500 g	Średnia do maksymalnej	60 s

- Śmietanę i białka zawsze ubijaj w wąskim i wysokim naczyniu. Podczas ubijania piany z białek muszą być nasadki do ubijania A¹² i pojemnik zawsze zupełnie czyste i suche, w odwrotnym wypadku może dojść do niepowstania pianki.

Tarka

Typ tarki	Ingredience	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Tarka A ²³	Pieczycwo do bułki tartej	150 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Tarka A ²¹ - ²³	Owoce i warzywa	500 g	Średnia do maksymalnej	40 s
Tarka A ²¹ - ²³	Twardy ser	200 g	Średnia	15 s

- Większe kawałki surowców zawsze pokrój tak, by przedostały się poprzez lej nasypowy A¹⁶, i dopiero potem przerabiaj je tarką.
- Powyżej podane czasy przerabiania surowców są tylko orientacyjne. Rzeczywisty czas przerabiania zależy od wielkości surowców, ich ilości i wymaganej konsystencji końcowej. Jeżeli nie zostanie osiągnięta wymagana konsystencja w maksymalnym czasie pracy urządzenia, po jego ostygnięciu możesz ponownie kontynuować w przerabianiu surowców.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego i części obrotowe się zatrzymały.
- Urządzenie rozłóż na poszczególne części. Zastosowane akcesoria dokładnie umyj w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem czyszczącym. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw je swobodnie wyschnąć albo wytrzyj je do sucha delikatną ścierką. Części A⑦, A⑧ i A⑰, które wyposażone są w system przełożeń, czyść wyłącznie zwilżoną szmatką. Zatrósz się o to, by do tych części nie przedostała się woda. Podczas czyszczenia nasadki blendera ręcznego ⑤ nie zanurzaj w wodzie górnego końca, który podłącza się do jednostki silnikowej A③. Pojemnik A⑥, A⑨ i A⑱, podkładka antypoślizgowa A①, A⑬ i A⑳, nasadki do ubijania A⑫, jednostka nożowa A⑩, uchwyty A⑱ oraz tarki A㉑–㉒ nadają się do mycia we zmywarce. Pozostałe części nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.
- Jednostkę nożową blendera ręcznego A⑤ można także wyczyścić tak, że po zakończeniu stosowania zanurzysz ją w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń i przez chwilę uruchomisz urządzenie. Następnie odłącz urządzenie z gniazdka sieciowego, zdemontuj jednostkę nożową i opłucz ją czystą wodą, a następnie dokładnie ją wysusz.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia tarek A㉑–㉒ i jednostki nożowej blendera ręcznego A⑤ albo blendera A⑩ bądź ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrze.

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej jednostki silnikowej A③ zastosuj szmatki nawilżonej w słabym roztworze saponatu. Po aplikacji roztworu saponatu wytrzyj powierzchnię szmatką lekko zwilżoną w czystej wodzie i następnie wytrzyj go do sucha.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej A③ ani przewodu zasilającego w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia urządzenia nie stosuj rozcieńczalników, abrazyjnych środków czyszczących itp. W odwrotnym przypadku może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystał z urządzenia przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy	1 000 W
Klasa ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym)	II
Hałas.....	61 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 61 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie terminów technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmacnionej izolacji.

Możliwość zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu. Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów. W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.